

# みなと新聞

B  
∞  
C (福岡)

## 切り身メイン常時120種類 24時間無人で営業

の味付け切り身の他惣菜、スイーツなど約120種類を販売。切り身は1袋200円からの小ロット・低価格商品を提供し、来店客の多様なニーズに対応している。

マイホームキッチンが、軽度障がい者の就労支援事業を手がけるB∞C（ピーエイトシー）グループ（福岡市、島野廣紀社長）の新規事業として2021年11月にオープン。同グループで食品加工を営む福岡丸福水産（同市）と、那珂川キッチン（福岡県那珂川市）が製造した商品を12台の冷凍自動販売機に冷えももて提供する新スタイルで、自社製品の販売に挑戦している。

福岡県宇美町にある冷凍食品の自動販売機専門店「マイホームキッチン（My Home Kitchen）」がファミリー層のリピーターを集めている。年中無休・24時間営業の無人型店舗でサケやアジなど



2021年にオープンしたマイホームキッチン



店内には冷凍自動販売機を12台設置

たりの毎月の経費は電気代、芒などもマイホームキッチンを含めて3万円ほど。チンで販売中。すべての1台で毎月8万〜30万円ほど人が活躍できる職場にしたの売り上げがあるとい。この思いから、店内の商品は水産品を含めて、軽度障がい者も協力して加工・製造したものに。課

島野社長は「福岡丸福水産は年80万ものサケフィレを仕入れている。切り身に使わなかった方々の部分の商品化で（カマの）廃棄がゼロになった」と食品ロス削減の成果を強調する。カマの他、冷凍自販機部門で売り上げトップの銀だら製品は、国産食材を使ったみりん漬や、銀ひらす西京無添加の惣菜品やスイツ。「ごま団子」や「大学いきたい」としている。

## 福岡丸福水産

## 塩麴の味付け切り身ダブル発売



「秋鮭塩麴漬」（盛り付け例）

「塩麴抹茶銀ヒラス」は、塩麴に宇治抹茶と茶葉をブレンドし、麹菌の分解作用で軟らかい肉質に。原料はニューシーラント産ギンヒラス（シルバー）を採用しており、試食を何度も重ねて脂ののった天然物を厳選した。

軽度障がい者の就労支援事業を展開するB∞C（ピーエイトシー）グループ（福岡市）の福岡丸福水産（同）は、冷凍流通の味付け切り身の開発に取り組んでいる。昨年から、塩麴（こうじ）を使ったオリジナル商品の販売を始めた。

「秋鮭塩麴漬」は、宗谷岬（北海道）周辺で獲れた旬の銀毛サケ（シロサケ）を取り寄せて加工。まるやかな塩麴をからめることで、素材本来のうま味を引き立



「塩麴抹茶銀ヒラス」（盛り付け例）

てている。一方、「塩麴抹茶銀ヒラス」は、塩麴に宇治抹茶と茶葉をブレンドし、麹菌の分解作用で軟らかい肉質に。原料はニューシーラント産ギンヒラス（シルバー）を採用しており、試食を何度も重ねて脂ののった天然物を厳選した。

同社の切り身は1切れ当たり30〜100gで、要望に応じた重量や形態の変更にも対応。食品安全管理の国際規格ISO22000を取得済みの自